



UTILIZACION DE LOS SUPLEMENTOS NUTRITIVOS GOFERM Y FERMAID K EN LOS MOSTOS DE UVAS CABERNET SAUVIGNON Y CHARDONNAY CON RIESGOS DE PARALIZACION

**Mariela Alejandra Yáñez Bastías
Ingeniero Agrónomo**

RESUMEN

Se evaluó el efecto de dos productos comerciales con carácter de suplementos nutritivos (Go-ferm y Fermaid K) sobre la cinética de fermentación, características analíticas y sensoriales de vinos obtenidos a partir de mostos de uvas con riesgo de paralización durante la fermentación alcohólica, el ensayo fue evaluado en el Centro Tecnológico de la Vid y el Vino perteneciente a la Universidad de Talca, durante los meses marzo-julio del año 2002. Con tal propósito, se utilizaron uvas seleccionadas por su elevado nivel de azúcar y baja cantidad de nitrógeno asimilable de las variedades Chardonnay y Cabernet Sauvignon. De esta forma, los tratamientos consistieron en la adición de Go-ferm y Fermaid K de manera independiente; una mezcla de ambos, Go-ferm + Fermaid K; además de un testigo para cada una de las variedades en estudio.

El proceso de vinificación de los mostos de ambos cultivares fue llevado a cabo en estanques para microvinificación de 20 L, los cuales fueron dispuestos en un diseño completamente al azar. Cada tratamiento para cada cultivar contó de tres repeticiones, y los resultados obtenidos, tanto analíticos como sensoriales fueron sometidos a un análisis de varianza y un test LSD ($P < 0,05$) para la separación de medias.

En Chardonnay, la adición de Go-ferm + Fermaid K resultó ser el tratamiento más efectivo para aumentar la velocidad de fermentación y así permitir terminar el proceso en un menor tiempo, disminuyendo la probabilidad de paralizaciones. En cuanto al azúcar residual encontrada en el vino, solo Go-ferm y Go-ferm + Fermaid K lograron transformar el azúcar necesario para asegurar la sequedad deseada del vino. Para Cabernet Sauvignon, la utilización de los productos Go-ferm o Fermaid K indistintamente logró terminar la fermentación en menor tiempo, debido a un

aumento en la velocidad de la misma. Analíticamente se encontraron diferencias en la cantidad de alcohol, pH y la acidez total de los vinos obtenidos, encontrándose los mejores resultados con la utilización de Go-ferm y Go-ferm + Fermaid K. En esta variedad se logró un alto rendimiento en la transformación de azúcar en alcohol, permitiendo la sequedad del vino en todos los tratamientos.

Sensorialmente, el panel calificador no encontró diferencias en los vinos, lo cual indica que no existió efecto de los productos utilizados sobre ninguna de las cepas analizadas.

ABSTRACT

The effect of two commercial nutritive supplements (Go-Ferm and Fermaid-K) on the fermentation kinetic and sensorial and analytic characteristics of wines obtained from grape musts with high probability of stuck during alcoholic fermentation was evaluated at the Technological Centre of Grape and Wine of the University of Talca, during March and July 2002. Therefore, grapes with high level of sugar and low assimilative nitrogen were selected from Chardonnay and Cabernet Sauvignon cultivars. The treatments were Go-ferm or Fermaid K addition; the mixture Goferm + Fermaid K and the control for each cultivar. The wine production was carried out in small tanks (20 L), which were arranged in a completely random design with three replications. Data from analytical and sensorial final wine testing were subjected to an ANOVA and LSD test ($P < 0.05$). For Chardonnay, the Go-ferm + Fermaid K mixture addition resulted in the most effective treatment for augmenting the fermentation speed and finishing the wine processing earlier, hence diminishing the risk of halting during fermentation. Go-ferm alone or the Go-ferm + Fermaid K mixture allowed the expected dry wine by the mean of sugar transformation. For Cabernet Sauvignon, both Go-ferm and Fermaid K addition allowed to finish the fermentation earlier due to an increase of its speed. Analytical tests showed differences in the alcohol level, pH and total acidity of the wines. The best results were obtained with Go-ferm or Go-ferm + Fermaid K mixture. In this cultivar, a high transformation rate from sugar to alcohol was registered, so the expected dry wines were obtained in all treatments. The sensorial test by the judges showed no differences among wines; therefore none of the nutritive supplements had an effect on the studied cultivars.